

## ○栃木縣ノかんべう

前田 政次郎

【牧野云フ】早イモノデ今カラ最早十一年モ前ニナッタ大正八年ニ私ハ當時栃木縣女子師範學校ニ教諭ヲ勤メテ居ラレタ前田政次郎君ヲ煩ハシテ此干瓢ノ記事ヲ我ガ此研究雜誌ヘ載セル爲メニ起稿シテ貰ッタノガ此レデアアル、當時其之レヲ登載スル機會ヲ失ツテ遂ニ今日ニ及ンダガ此有用ノ文字ヲ斯ク永ク筐底ニ藏シテ置イタ事ヲ只管前田君ニ陳謝スル次第デアアル、此文章ノ冒頭ニ昨年トアルノモ實ハ其時ノ昨年デ今日カラ見レバ既ニ十餘年ニモナツテ居ル、此前田君ノ文字ハ實地ニ就テノまじめナ記事デ殊ニ其當時同氏ハ宇都宮市ニ在ッタ前記女子師範學校ニ勤メテ居ラレ又同市附近ハ干瓢ヲ出ス名産地デアッテ其レ等ノ土地ニ就テ親シク調べラレタノデアアルカラ其記事ガ自ラ正確ナモノデアアル事誰レモガ推知シ得ル所デアアル

昨年米人某、日光ノ歸途親シク宇都宮市ニ於ケル干瓢ノ製造瓢細工ヲ視察シテ「日本人ニアラズバ出來ヌ業ナリ」ト賞讃セリ特ニ瓢細工ノ面ノ如キハ天下ノ珍物ナラン、何ハ兎モ角栃木縣ハ量ニ於テモ實ニ於テモ干瓢ハ天下一品ナラン、以下次ノ諸項ノ大要ヲ報告セントス

## 【一】名稱

【二】かんべう栽培ノ由來

【三】かんべうノ種類

【四】かんべうノ栽培法

(イ) 苗ノ養成

(ロ) 本圃

(ハ) 摘心

(ニ) 肥料

(ホ) 病蟲害

【五】干瓢ノ製法

(イ) 果實ノ採方

(ロ) 乾燥室

【六】種子ノ採方

【七】副産物

(イ) 瓢細工

(ロ) 食品

## 【八】干瓢貯藏法

(ハ) 乾燥室

【九】販賣及荷造法

【十】產地及産額

【一】名稱 干瓢ノ原植物ハゆふがほ(壺蘆)即チ *Lagenaria vulgaris* Ser. ナリ然シ栃木縣一帯ニテハかんべうト稱シ製品ノ名稱ヲ直チニ植物名トシテ呼ベリ而シテ此地ノ栽培品ハ特ニふくべト稱スル一變種ニシテ匏

一名盒盤葫蘆ト稱シ即チ Var. depressa Ser. ナリふくべノ外ニおほふくべ、すみとりふくべ、かんべうゆふ  
 ごノ別名アリト書物ニ見ユ

### 【二】かんべう栽培ノ由來

栃木縣ニ於ケル栽培ノ起原ハ詳カナラズシテ或ハ天文年間即チ今ヨリ三百七十年前ナリト云ヒ或ハ天正十八年山陰道丹後ノ木津ノ郷ト稱スル地方ヨリ種子ヲ得タルニ創マルト云ヒ何レガ眞ナルヤ明ラカナラズ茲ニ最モ信據スベキハ下都賀郡壬生町宇賀神氏ノ說ニシテ今ヨリ二百年前正徳二年江州水口ノ城主鳥居伊賀守平忠英幕命ニヨリ封ヲ野州下都賀郡壬生城ニ移サレタル事アリ此時忠英郡奉行松本茂右衛門(現ニ松本政人氏五世ノ祖ナリ)ニ下命シテ江州名産ナル壺蘆種ヲ木津村ニ需メ之ヲ壬生領各地ニ配布試作セシメタリ先ヅ壬生領ヲ流ル、黒河ノ東西兩地ニ栽培シタルニ其東ハ地味適當セル爲メ其ノ結果良好ニテ栽培益々増加スルニ至レリ而シテ現在ノ壬生町ニ大字藤井ト稱スル一郷アリ試作ノ當時ハ藤井村ト稱シ時ノ村長ニ篠原大助ナル人アリ勸業ニ熱心ニシテ大ニ匏栽培ヲ獎勵シ自ラ栽培及干瓢製造ヲ研究シ極力普及改良ニ努力セシ結果現今ノ如ク發展シテ下野名産ト推賞セラル、ニ至リシナリト云フ、又干瓢ヲ長木津ト稱スルハ其種子ヲ江州木津村ヨリ得長ク剥ギ乾燥スルヲ以テナルベシト云ヘリ、以上ノ傳説ニヨリ本縣ニ於ケル匏栽培ハ下都賀郡壬生領ヲ以テ其嚆矢トナス事ハ疑ヒナカルベシ

### 【三】かんべうノ種類

壺蘆ハ葫蘆科ニ屬スル雌雄異花ノ蔓性植物ニシテ其果實ノ形狀ニ種々アリテ一様ナラズゆふがほ即チ壺蘆ノ中ニテながゆふがほ一名ながふくべト稱スルモノハ瓠一名扁蒲ニシテひさご一名つるくびト稱スルモノハ懸瓠一名長柄葫蘆一名長頸葫蘆ナリ又壺一名扁蒲同名ハ頸ノ上ニ斗出セルふくべニシテ其狀西京たうなすノ如キヲ云ヒ蒲蘆ハへうたんヲ云フ、かんべうニ製センガ爲メニ本縣ニ作リアルモノハ果實扁圓形ヲナセシ品ニテふくべ即チ匏ト稱スルモノナリ而シテ之ヲ扁蒲トスルハ穩ナラズ、他ノ地方ニ於テゆうがほト稱スル長形ナルモノ即チ前記ノながゆふがほハ本縣ニテハ干瓢製造ニハ用ヒズ、今本縣ニ栽培セルモノ古ヘ

ハ全ク一種ナリト傳フレドモ現時ハ左ノ數品種ニ區別セラル

◎熟期ニヨリ

早種  
中種  
晩種

◎果皮ノ色ニヨリ

白種  
薄青種  
濃青種

◎果實ノ形  
狀ニヨリ

長圓種(青長)  
扁圓種(丸かんべう)

◎蔓ノ太サ

太蔓  
細蔓

下都賀郡稻葉村地方ニ於テハ果實ノ色及形狀ニヨリテ區別シ扁圓種ナル丸かんべうハ顆大ニシテ收量多ク青長ハ形稍長ク果梗ニ近ク綠色ヲ呈シ收量前者ニ劣リ品質佳良ナラズ都宮及石橋地方ニテハ蔓ノ太サニヨリ區別ス太蔓ハ晩生ニシテ顆形太ク收量多ク品質良好ナリ細蔓ハ早生ニシテ前者ニ劣ル

#### 【四】かんべうノ栽培法

(イ) 苗ノ養成 苗ハ他ノ瓜類ト同ジク苗床ニ於テ仕立ツルモノナリ苗床ハ本圃一段歩ニ付約一坪ヲ當ツルモノトス播種ハ神武天皇祭日ヲ標準トナスモノ多シ播種ハ七寸五分ノ距離ヲ以テ縱横ニ線ヲ劃シ其交點一ヶ所ニ二粒宛種子ヲ一寸位ノ間隔ヲ以テ指先ニテ穴ヲ作り(深サ食指一關節ヲ度トス)播種シ細土又ハ腐熟堆肥ヲ薄ク散布シ其上ニ麥稈ヲ敷キ風ノ爲メニ飛散スルヲ防グ播種後ハ適當ノ灌水ヲナシ乾燥ヲ防グベシ播種後二週間ニテ發芽スルヲ以テ麥稈ヲ取り除キ日々床土ノ乾燥ニ注意スベシ又二週間ニシテ本葉二三枚ヲ生ズ此際發育良好ナルモノ一本ヲ殘シ他ノ一本ヲ間引クモノトス間引ハ指先ニテ根際ヨリ切り去ルモノナリ追肥ハ普通通行ハザレドモ生育不良ナル時ハ稀薄ナル腐熟人糞尿ヲ施スヲヨシトス

苗床ニ於テハ左ノ點ニ特ニ注意スルモノトス

(1) ねずみ、もぐらノ害ヲ除ク事

(2) 雀、鶏ノ害ヲ防グ事

(3) 降霜、強雨、降雹ノ豫防ヲナス事

(4) 青枯病炭疽病ノ發生シタル時ハ「ボルドー」合劑又ハ木灰汁ヲ播布シ被害苗ノ燒棄ヲナス事

(5) うり

ばへ、夜盜蟲、けらノ捕殺及豫防ヲナス事



かんべう畑（野州宇都宮市西原町）

（大正八年九月廿八日前田政次郎撮影）

苗生長シテ本葉五六葉ヲ開キ移植前一週ト  
ナレバ根切法ヲ行フモノトス其方法ハ銳利  
ナル庖丁ヲ用ヒテ苗間ノ中央ヲ五六寸ノ深  
サニ縦横ニ切込ミ水ヲ打チ日覆ヲナシ置ク  
モノニシテ移植ニ際シ苗ハ一本毎ニ苗床ノ  
表層ヲ四五寸ノ厚サニ切目ヨリ各豆腐形ニ  
分離スル事ヲ得ルモノナリ即チ苗ハ移植時  
ニ至ラバ白根ヲ充分ニ發生シ断面ヨリ外方  
ニ向ヒ居ルナリ而シテ苗ハ豆腐形ノ床土ヲ  
附ケタルマ、本圃ニ運ビ定植スル事ヲ得ル  
ガ故、根切法ヲ施ス事ニヨリテ植傷ヲ極メ  
テ少カラシムル事ト速カニ活着シテ本圃ノ  
發育ヲ佳良ナラシムル利益アルナリ

（ロ）本圃 匏ハ溫暖ナル地ニテ乾燥ナル氣  
候ヲ好ムニヨリ土地ハ廣闊ナル平坦地ヲ適  
當トシ概シテ表土深ク排水良好ナル腐植質  
ニ富ム肥沃ナル土壤ヲヨシトス而シテ底土  
ハ礫質或ハ粘土質ニシテ乾燥適當ナルヲヨ  
シトス過濕地ニ在テハ莖葉ノ繁茂ヲ見ルモ

病蟲害ニ罹リ易キ憂アリ宇都宮石橋壬生地方栽培地一帯ハ壤土ニシテ底土ハ砂礫質土多キガ如シ多クハ洪積層ニ屬ス鬼怒川方面ニ於テハ砂土ニ栽培スルヲ見レドモ乾燥時ニハ不作ナル事多シト云フ以テ適當ノ濕氣ヲ要スルヲ知ル耕地少キ處ニアリテハ二三年連作ヲナセドモ多クハ輪作法ニヨリテ(匏——大麥——陸稻〔又ハ大豆〕

——小麥——匏)ノ如キ順序ニ輪作スル者ノ如シ

匏ハ麥作ノ間ニ移植スルヲ普通トナスヲ以テ前年麥播種ノ際畦間及株間ヲ定メテ苗ヲ定植スベキ場所四五尺平方ハ麥ヲ下種セズ麥作ノ第三回中耕後徑三尺深サ三尺ノ穴ヲ穿チ原肥ヲ施シ置キ此點ニ定植スルモノトス定植ハ普通五月上旬ヨリ中旬迄トス苗ハ葉五葉ヲ普通トス之ヨリ後ルハ成育不良ニテ早キハ霜害ニ罹ル憂アリ普通株間ハ二十八尺内外トス故ニ匏一株ニ要スル面積ハ九坪ニシテ一段歩三十本乃至三十五本植トス苗ヲ本圃ニ移植スルニハ曇天無風ノ日ヲ選ビ三四時間前苗床ニ充分灌水シ根切法ヲ行ヒタル所ヨリ切り取ルモノトス切取リタルハ痛メヌ様本圃ニ運ビ豫メ施肥セル場所ニ植付クルナリ植付後ハ充分灌水シテ苗ノ萎縮ヲ防ギ且ツ樹木ノ枝ヲ以テ日覆トナシ土地ノ乾燥ト雨ノ爲メ土ノ葉ニ附着スルヲ防ガン爲メ粗穀ヲ根本ニ敷クヲ普通トス(ハ)摘心 移植ノ後蔓ノ生長シテ本葉八九枚ヲ發生シタル頃七枚ヲ殘シテ第一回ノ摘心ヲナス摘心ヲ行フニハ晴天ノ日ヲヨシトス摘心後葉腋ヨリ數本ノ腋芽發生スルヲ以テ其中強壯ナルモノ四芽ヲ殘シテ主枝トナシ他ハ除去スベシ此際子葉部ヨリ發生セシ芽ハ發育充分ナラザルモノナレバ必ス摘除スルヲ要ス四本ノ主枝ハ四方ニ配置シ蔓ノ重ナラヌ様伸長セシム此四枝生長シテ八九節ヲ生ジタル頃五六節目ニ於テ初メテ雌花ヲ着生シ開花結實スルニ至ルヲ以テ此際七八節目ニ於テ第二回ノ摘心ヲ行フベシ此際第二回目補肥ヲ施シ同時ニ麥稈ヲ布クモノトス四本ノ主枝ニ皆雌花ヲ着生シタル時ハ強壯ナル一二枝ヲ選ビ結果セシメ他ハ除去スル方全體ノ發育ニ利アリ最初ノ實留後其結果部ニ側枝ヲ生ズルヲ以テ之ヲ除去スベシ二番摘心ハ元生リヲ着生セシムベキ枝ニハ行ハザルヲ可トス是レ果實ノ發育ヲ遲延セシメ或ハ落果セシムル憂アレバナリ

二番摘心後各蔓ヨリ芽發生スルヲ以テ株ノ發育程度ニ應ジ四又ハ五芽ヲ殘シ他ハ除去スルモノトス最初生ジタル四又ヨリ四(五)本ノ蔓發生セシムレバ十六本ノ支枝ヲ生ズルニ至ル而シテ各支枝ニハ第二三節目ニ於テ雌花ヲ着生スベク各蔓ニ二三個ノ結果ヲ見ルベシ二番生リノ果實徑二寸位ニ發育シタル頃三回補肥ヲ施スナリ尙其後ニ於テ枝蔓ノ伸長狀況ニヨリ時々摘心ヲ行フベシ

(ニ)肥料 匏ノ肥料トシテ普通ニ用ヒラル、ハ堆肥、人糞尿、米糠、鰾ベ粕、木灰ニシテ其他時ニ大豆粕、過磷酸石灰、干鰾、油粕等使用セラル而シテ鰾ベ粕ト米糠トハ最モ賞用セラル前者ハ果肉ヲ増シ充實セシメ普通ニ綿ト稱スル部分ヲ少ナカラシム後者ハ色澤ヲヨクシ糖分ヲ増加スルヲ以テ甘味ヲ強カラシム然レドモ鰾ベ粕施用過多ナルトキハ乾燥惡シク製品ノ光澤不良ニシテ米糠過多ナル時ハ製品ノ重量ヲ減少セシム

下都賀郡姿村地方ニ於テ元肥トシテ一段歩ニ施用スル肥料量ハ大要左ノ如シ

元肥 鰾ベ粕 三斗 米糠 一石二斗

右肥料ヲ施ス時ハ追肥トシテ左ノ量ヲ二回又ハ三回ニ分チ與フルモノナリ

追肥 鰾ベ粕 四斗 米糠 一石五斗

右ノ外生育ノ如何ニヨリ適宜人糞尿ノ腐熟セルモノ二三荷ヲ施用スル事普通ナリ

補肥ハ耕作者ニヨリ二回又ハ三回ニ分ツモノナレドモ其土質ニヨリ粘質地ハ回数少ク砂質地ハ回数多ク分施スルヲ可トス第一回補肥ハ移植後十日内外ヲ適期トス其法ハ約三尺ヲ距テ幅二尺深サ四寸位ニ周圍ヲ掘リ之ニ肥料ヲ施シ細土ト能ク混合シ後土ヲ被ヒ平坦トナシテ其上ニ麥稈ヲ布クモノトス三回ニ行フニハ第一回ハ十日以内ニ株ヨリ一尺七八寸ヲ距テ、施シ第二回目ハ七八葉ヲ生ジタル時約三尺周圍ニ前ノ如ク施シ第三回目ハ其後十日ヲ經テ株ノ周圍六尺ヲ距テ、前ノ如ク施スモノトス

(ホ)病蟲害 苗床ニ於ケルガ如ク炭疽病及青枯病ハ特ニ注意ヲ要スベク害蟲ニテハうりばヘノ害ヲ最モ主ナル

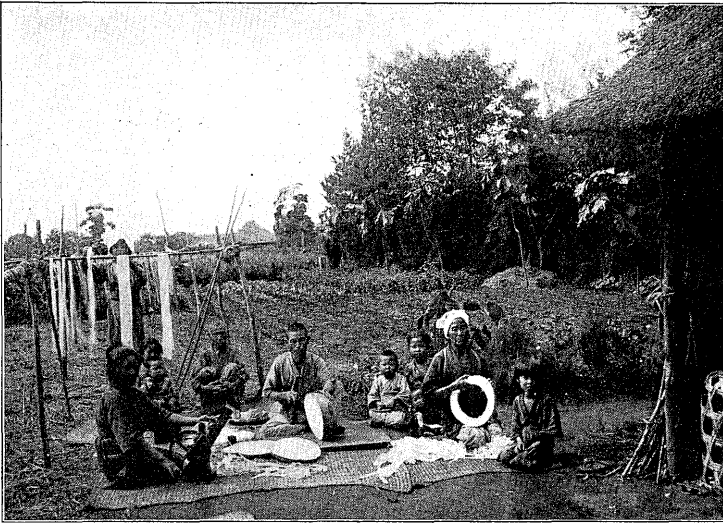
モノトス其他夜盜蟲、けら、蝸牛ノ捕殺ニ注意スベシ

### 【五】干瓢ノ製法

(イ)果實ノ採方 一二番生リ果實ハ花後一ヶ月ニテ、三番生リ以後ハ廿日乃至廿四五日ニシテ收穫シ得ベク一類ノ重量ハ二三貫ニ達スルヲ普通トス大ナルハ拾貫ニ達スルモノアリ採收ノ適期ハ類ノ表面ニ發生セル毛茸ノ脫落シテ光澤ヲ帶ビタル時ナリ即チ毛茸脫落後三日ヲ好期ナリト稱シ或ハ五日ヲ好期ナリトスルガ如シ毛茸脫落ハ一時ニ起ルモノニアラズ徐々ニ脫落スルモノナレバ三日ト言ヒ五日ト言ヒ一定セルニアラズ毎日觀察シテ其適度ヲ認メザルベカラズ毛茸全ク脫落シテ外皮硬固シ爪傷ヲ付クル能ハザルニ至リタルハ過熟ノ證ニテ干瓢製造ニ困難(剝グニ)ナリ且ツ製品ノ質光澤共ニ惡シ且ツ製產量ヲ減ズ早ク採リタルハ製品ニ彈力ナク乾燥困難ナリ一段歩ノ收量約六百類ヲ普通トス

(ロ)干瓢ノ調製 豫ジメ終日快晴ナルベキ日ヲ見定メ果實ヲ採取シ調製ニ着手スルモノトス是レ乾燥ハ一日中ニ充分完了セザルベカラザルヲ以テナリ

其ノ方法ハ先ヅ類面ヲ清拭シ粗上ニ取リ干瓢切庖丁ニテ約七八分位ノ厚サニ輪切トナシ更ニ果心ノ綿肉ヲ小刀又ハ綿貫(突貫)ニテ切り抜クベシ之ヲ中取リト稱ス次ギニ其内方ヨリ干瓢匏ヲ以テ厚サ五六厘位ニ長ク剝ギ長サ六尺ノ架竿ニ二ツ折りニ掛ケツ、七尺五寸内外ノ長サニ揃ヘ更ニ架竿ヲ増シ二本トナシ架竿ノ間隔ヲ三寸位トナシ豫メ日當リ好キ而シテ風通り良キ場所ニ設ケ置キタル乾燥場ニ運ビ乾燥把手ニ掛ケ干スナリ乾燥場ノ地面ニハ麥稈類ヲ敷キ置キ干瓢ノ落下スルモ土ノ附カザル様且又地面ヨリ水蒸氣ノ發散スルヲ防止シ乾燥ヲ容易ナラシム而シテ掛干セル干瓢ハ垂下セル二三ノ下端各水分ノ爲メ合着シ易キヲ以テ一人ハ常ニ附キ居リテ之ヲ分タザルベカラズ之レヲ裾分ケト稱ス裾分ハ無風ナリトモ正午頃ヨリ午後三時頃迄ニ二三回ハ必ズ行フヲ要ス當日中乾燥ノ充分行ハレザル時ハ乾燥室ノ設ケアリテ之レヲ行フ事アレドモ然ラズシテ二日間ニ互ルトキハ



## 干瓢製造状況

(野州河内郡横山村東田田、戸崎豊吉氏方、中央ノ主人ハ果實ヲ輪切リニシ左端ノ妻女ハ機械ニテ割キ右傍ノ老母ハ手割ギヲナシ立テル少女ハ割ギタルモノヲ竿ニ懸ケ干ス有様ナリ) (前田政次郎撮影)

干瓢ノ光澤ヲ損ジ或ハ汚點ヲ生ジ品質不良トナリ且又貯藏ニ耐ヘザルモノトナル而シテ其日ノ中ニ充分乾燥シタルモノハ夕景ニ至リ乾燥ノ度ニヨリ數竿分ヲ合セ一竿トナシ同時ニ二本用ヒタル竿ヲ一本トナシ其儘屋内ニ取り入レ棚ニ寄セ掛ケ置キ翌朝ニ至リテ更ニ乾燥場ニ運ビ把手ニ掛ケテ乾燥シ正午頃ニ至リテ架竿ヨリ取り外シ品位ヲ揃ヘ百五十匁内外ヲ一把トナシ手取繩ヲ以テ之レヲ縛シ更ニ地干ト稱シ地上ニ蓆ヲ敷キ其上ニ束ノマ、並ベテ日向ニテ乾燥スルモノナリ斯クシテ充分乾燥シタルモノヲ貯藏スルナリ以上ノ外、青皮、引皮ト稱シ短クシテ架干ニ掛クルニ足ラザルモノ或ハ表皮ノ一部ヲ混ジタルモノハ屑物トシテ初ヨリ蓆上ニ擴ゲテ乾燥ス

干瓢ノ品質ハ收穫ノ時期ニ大關係ス初期ノモノハ白色ナラズ飴色ヲ呈シ彈力アリ光澤アリ味甘ク良品ナレドモ收穫ノ中期及其以後ニ至ルニ從ヒ白色ニシテ質脆弱ニシテ光澤ヲ減ジ甘味少ク中品トナル末期ニ至ルニ從ヒ白色ニ灰色ヲ帶ビ更ニ脆弱トナリ光澤ナク味惡シク下等品トナル右ハ時期ニヨリ上下ヲ稱シタルナレドモ更ニ乾燥ノ状態ニヨリ初期ノモノトテモ中等下等品トナルコト普通ナリ總テ早ク乾燥





かんべう乾燥光景

(野州河内郡栃川村東川田、戸崎豊吉氏方)

(前田政次郎撮影)

シタルモノハ上等品ニシテ一日ニテ乾燥シタ方賣出スガ如キ際ハ何レモ良品ヲ出ス故ニ製作ニ際シテハ早起シ準備シ日光ノ直射スルヤ直ニ干シ得ル様急グモノナリ盛リノ節多量ヲ剥グ日ニ際シテハ晴天ト知ルヤ午前二三時ヨリ起キ出デ製作ニ着手スルモノナリ而シテ如何ニ多量ナルモ午前九時頃迄ニ剥ギ終ルモノナリ其レヨリ遅ル、時ハ其日ノ中ニ乾カズ其當日全ク乾燥セザルモ或程度迄乾燥セザレバ一夜ニシテ腐敗シ或ハ黒カビ發生シテ乾燥スルモ賣品トナラズ故ニ干瓢ノ製作ニ關シテ最モ注意スベキハ天候ナリ當日半途ニシテ曇天又ハ雨天トナレバ全部廢物トシテ堆肥ノ上ニ捨ツルニ至ル食品トナル物故捨ツルモ肥料トシテ價值アル様想像セラレド何分水分多量故生品ハ殆ンド肥料ノ價值ナキモノト稱セラル若シ製品作業ヲハジメタル後天候不良トナリタル時ハ採リタル果實ハ陰地又ハ水中ニ貯フレバ數日間ハ保存シ得ラル

(ハ)乾燥室 干瓢ノ製造期中雨天曇天等ノ際ハ前述ノ如ク乾燥困難ニテ調製不可能又ハ品質不良ナルモノナレバ近時斯カル場合ニ備フル爲メ乾燥室ヲ設クル者増

加セリ特ニ石橋町、妻村、河内郡明治村等ニ多シ

其構造ハ收納舍又ハ倉床等ノ一部ヲ割シテ之レニ充ツルヲ常トス即チ間口奥行共ニ二間半乃至三間ニシテ高サ一段架ニアリテハ六七尺、二段架ニアリテハ一丈二尺ヲ割シ天井四圍ハ壁又ハ板張トナシ二三ノ通氣窓ヲ設ケ而シテ室ノ中央ニ傘狀ノ廻轉機ヲ裝置ス即チ室ノ中央ニ丈夫ナル角棒ヲ立テ軸トナシ其周圍ニ六本又ハ八本ノ横木ヲ(長サ六七尺)軸ト直角ニ一段乃至二段ニ裝置シ横木ノ先端ニハ竹ヲ以テ輪ヲ作り基部ハ棒ヲ以テ各横木ヲ連結ス乾燥ヲナスニハ鐵板ニテ作レル徑六寸乃至一尺内外ノ管ヲ室内ニ通ジ室外ニ裝置シアル竈ヨリ石炭或ハ薪ノ燃料ニヨリ火熱ス竿ニ架ケタル生干瓢ハ横木ノ間ニ放射狀ニ掛ケ室外ノ把手ニヨリ絶エズ之ヲ廻轉スルモノナリ然ル時ハ五時間内外ニテ乾燥シ陽乾ノモノト大差ナシサレド多量ノ燃料ヲ要スルモノナレバ常ニ行ハル、モノニアラズ

### 【六】種子ノ採方

種子ヲ採取センニハ先ヅ品種ノ特徴ヲ具ヘ蔓ノ發育普通ニシテ無病株ヲ選ビ二番蔓ニ初メテ結果シタル顆形正シク發育良好ナルモノヲ選ビ花後二ヶ月間置キタルモノヲ可トス顆面ニ小孔ヲ作り少シク果肉ヲ出シ其代リニ水ヲ入レ陰地ニ横木ヲ引キ其上ニ載セ置キ果肉ノ腐敗シテ流レ出ヅル様ニナリタル時之レヲ出シ清洗シ陰乾スベシ種子保存ハ他ノ瓜類ト同様ナリ

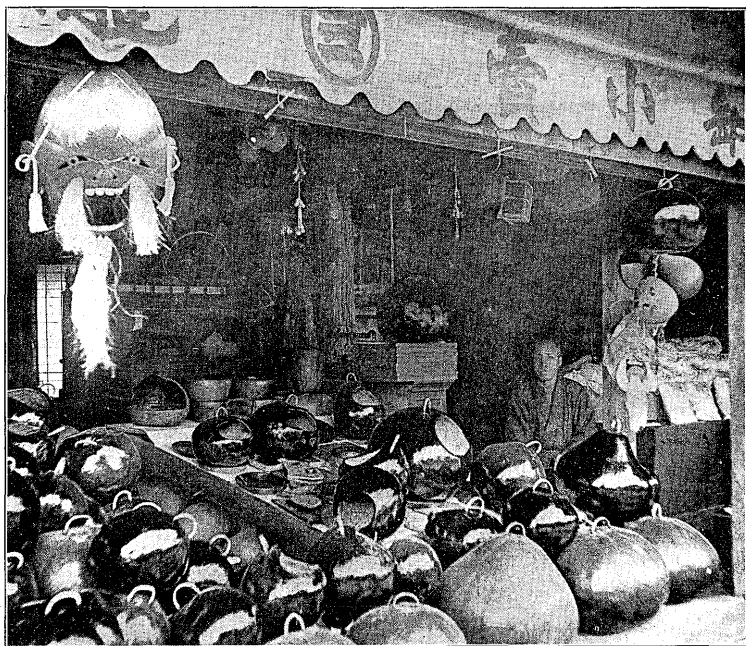
### 【七】副産物

かんべうノ種子採取用ニ供シタルモノ及ビ秋期ニ至リテ干瓢製造用ニ供シ得ザリシ顆殼ハ之レヲ利用シテ瓢細工ト稱シ左記ノ諸品ヲ製作シ宇都宮市名物ノ一ト稱セラレ今ハ各地ニ賣リ出サル

### (イ)瓢細工

(一)炭入レ 炭ノ粉末漏ラザルヲ以テ賞用セラル顆殼ノ大部分ハ之レニ使用セラル

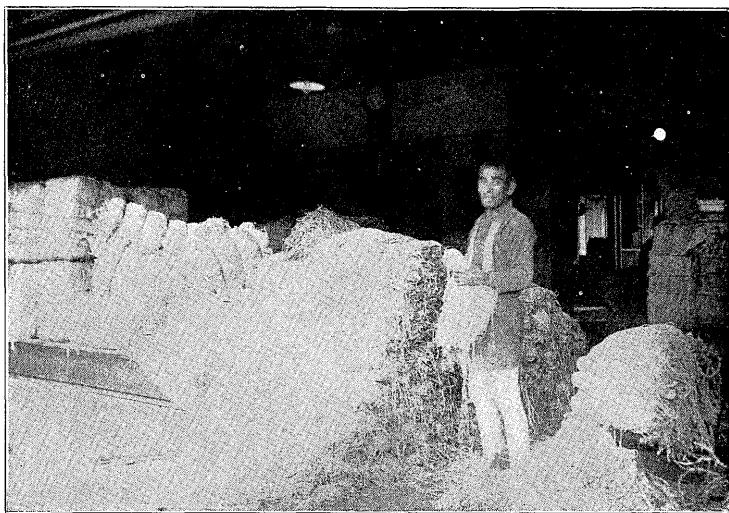
栃木縣ノかんべう



瓢 細 工 賣 店 (野州宇都宮市)

(大正八年十二月十四日前田政次郎撮影)

- (ろ) 盆 類殻ヲ輪切リトシテ盆ノ縁トナシ其底ニ板、原紙、經木等ヲ張り漆塗リトナシタルモノ
- (は) 火鉢 中ニ金屬ノ落シヲ入レ風雅ナリ
- (に) 煙草盆 小形ナルモノヲ以テ作ル
- (ほ) 面 種々滑稽ナル顔面ヲ作りテ面白シ
- (へ) 書簡差シ 屑物ヲ利用シ種々彫刻及繪畫ヲ施シテ美シ
- (と) 花器 一輪挿其他插花用器ヲ作ル大小種々アリ
- (ち) 菓子器 酒器トシテ美シク彩色シタルモノアリ
- (り) 農家用種子入レ 作物ノ種子ヲ貯藏スルニ害蟲ノ進入ヲ防グニ妙ナレバ農家ニ利用セラル
- (ぬ) 置物トシテ裝飾品 發育ノ際特ニ物好ノ者等繩ニテ顆形ノ發育ヲ妨ゲ變形物ヲ作り之レヲ或ハ蛙トナシ或ハ布袋トナシテ置物ニ作り床ノ裝飾品トシテ發賣スルモノナリ



干瓢ノ荷造 (野州宇都宮市茂富町某店)

(前田政次郎撮影)

(ロ)食品

(い)若漬 秋期ニ後レテ結果セル小果實(鶏卵大)ヲ採

リ之ヲ漬物トシテ賞用セラル多ク粕漬ニス春漬又

ハ若漬ト稱ス

(ろ)友しらが 是レ宇都宮市池上町濱田屋ノ特製ナリ

生干瓢ヲ以テ製シタル甘キ菓子ナリ

(は)干瓢砂糖漬 生干瓢ヲ砂糖漬ニセルモノニシテ友

しらがニ能ク似タリ

【八】干瓢貯藏法

干瓢ハ少シニテモ濕氣ヲ受クル時ハ二三日ニシテ忽チ黴ヲ  
發生シ褐色又ハ黒色ニ變ジ易ク貯藏頗ル困難ナルモノナリ  
故ニ貯藏セントスルモノハ必ズ更ニ充分乾燥スルヲ要ス貯  
藏乾燥ノ場合ハ日當リヨキ地面ニ戸板、蓆等ヲ敷キ強キ日  
光ニ數時間中ツルヲ可トス決シテ竿ニ掛ケ干スベカラズ是  
レ充分乾燥セザレバナリ特ニ初期ニ調製セルモノハ貯藏ニ  
不適當ナルヲ以テ價格ノ如何ニ係ラズ賣却スルナリ故ニ永  
ク貯藏セントスルニハ製造初期品ヲ除キ桶又ハ箱ニ充分壓  
シ附テ填充シ濕氣空氣ノ通ハヌ様密封シ桶ノ上ニハ布團ノ  
如キヲ以テ被フヲ普通トス普通土石藏ニ貯藏スル事多シ貯

藏ハ新干瓢ノ出ル迄ヲ限リトス貯藏中ハ時々取り出シテ陽乾シ害蟲并ニ黴ノ發生ニ注意ヲ要ス

### 【九】販賣及荷造

製產地ニハ仲賣人アリテ毎日農家ヲ買ヒ廻リ品質ヲ精選シ問屋ニ送ル問屋ハ品質ヲ精査シ即チ賣品貯藏品ヲ分チ荷造リシテ賣出スモノトス一梱ヲ販賣ノ單位トス干瓢ノ長サ重量ハ下野干瓢同業組合ニ於テ大正三年規定セラル條件ニ依ルモノトス

一、表皮引皮等ハ勿論節アルモノ及ビ短カキモノヲ區別シテ極力精選スル事

二、干瓢ノ長サハ切下七尺ヨリ七尺五寸迄ニ一定ノ事

三、乾燥ヲ充分ナラシムル事

### 【十】産地及産額

栃木縣下ニ於テ干瓢製産ノ最モ多キハ河内、芳賀、上都賀、下都賀ノ四郡ニシテ就中下都賀郡ノ石橋、姿、壬生、河内郡ノ明治村ノ如キハ著名ノ産地ニシテ製品ノ品質最モ優秀ナリトス  
大正五年ニ於ケル各郡市栽培反別及産額左ノ如シ

郡市別	栽培反別	收穫高	價額	郡市別	栽培反別	收穫高	價額
宇都宮市	八、〇 <sup>町反</sup>	三、二〇〇 <sup>町</sup>	四、八〇〇 <sup>町</sup>	那須郡	二四、六	七、三三八	一〇、一二二
河内郡	七一四、八	一九五、五六八	二五四、四八七	安蘇郡	—	—	—
上都賀郡	一三三、六	二七、七五二	四一、四八三	足利郡	—	—	—
芳賀郡	七六、五	三六、九五六	二八、〇九七	合計	一七六七、八 <sup>町反</sup>	五一五、四八〇 <sup>町</sup>	六四六、五五〇 <sup>町</sup>
下都賀郡	八〇五、八	二四三、四九一	三〇五、六八七	大正八年	二〇〇〇、〇 <sup>町反</sup>	六七〇、〇〇〇 <sup>町</sup>	一二〇〇、〇〇〇 <sup>町</sup>
鹽谷郡	四、五	一、一七五	一、八八四	度、概算	—	—	—